

Casual Food de Alta Gastronomía... muy canalla

El Casual Food y sus nuevas tendencias

Este término, Casual Food, bastante acogido dentro del público en general, viene a representar hoy día una de las tendencias gastronómicas que llegó, no solo para quedarse, sino para ir evolucionando hacia una muy buena opción para degustar platos “canallas” en manos de buenos cocineros a precios asequibles.

En Santa Úrsula y el Puerto de La Cruz, está por ejemplo **Omelet Meeting Point**, esta marca liderada por **Isaura Pacheco**, quien cuenta con la asesoría culinaria del **Chef Pau Bermejo**, es un buen ejemplo de nuestro preámbulo.

Omelet ya cuenta con dos locales y, para diferencia de muchas otras cafetería-restaurantes que ofrecen este tipo de propuesta, cada local cuenta con una carta muy diferente, pero eso sí, el mismo sentido de calidad con una cocina bastante creativa.



Foto: Chef Asesor Pau Bermejo. Casual Food de Alta Gastronomía... sumamente canalla

Si por ejemplo vas al local de **Puerto de La Cruz**, puedes degustar un *“Chilli Crab sobre wofres”*, cosa que les puedo garantizar, no pasará desapercibido en sus paladares.

Pero si te quedas en el local de Santa Úrsula, una hamburguesa de *“Cochino Negro”* es imposible no probarla.



Isaura Pacheco y su premio 2021 del reto del Bocata

Además, no podemos dejar de mencionar que Omelet Meeting Point ha sido la ganadora de los dos últimos **“Reto del Bocata de Santa Úrsula”**, evento anual que se realiza en todo el municipio tinerfeño en busca del mejor bocata del año.

El primero con un “Ximo” valenciano y el Segundo con la *“Cochinita Pibil”*, realmente emociona ver año a año ese sentido de superación, creatividad y buena competitividad.

Casual Food una propuesta con el carácter de la Alta Gastronomía

En Santa Cruz, La Fula es una opción de **“Casual Food”** que destaca entre las mejores. Aquí nos encontramos con una cocina cuidada pero [divertida](#) y con muchos rasgos de alta gastronomía, su Chef Ignacio Solana, tiene una propuesta marinera con un producto fresco de mercado.



Chef Ignacio Solana

La Fula es un sitio para todo tipo de gustos donde la creatividad y la buena cocina, hace el atractivo de la apuesta

del **Chef Ignacio (Nacho) Solana**.

El mismo chef nos comenta que *“cada vez más, la alta cocina o cocina de autor -como la quieran llamar-, se acerca a lugares más económicos con propuestas más desenfadadas, un “Casual Food” con un puntito gastro, con mucho detalle en la presentación y contrastes buscando salir de lo habitual.*

Creo que esa es la línea que está siguiendo la gente, hay un público cada vez más exigente, más conocedor.

Ignacio Solana

“Te puedo decir que, entre los platos más demandados en La Fula, está la “Ensaladilla de batata con caballa y mayonesa espumada de mojo rojo” y si hablamos de postres, difícilmente la gente deja de pedir es el “Chocolate Frito”.



















“Definitivamente hoy día hay que saber interpretar el gusto de los comensales, lo que demandan y combinarlo con lo que se ajusta a los bolsillos, esto si buscas tener éxito, no se puede cocinar para complacer egos. Los restaurantes del tipo que sea, son un negocio y como tal deben funcionar y dar buenos frutos”, añade el chef en una conversación con este

medio.

Un público que se reorienta

El Chef Nacho Solana, concluye, “la evolución del **food** ies esta!, la gente está buscando buenos sitios con buenos precios y que puedan comer por unos 30,00 € con vino o a lo mejor, poco menos con cerveza, disfrutando de platos diferentes con un puntito de gastronomía más cuidada y claro, con calidad”.

“No puedo dejar de mencionar – sigue el Chef Solana- La gente va a querer seguir saliendo a comer, por lo que este tipo de concepto, es el más interesante para la **gastronomía**”.

Las 'empanaditas' de Pedro Nel

Siguiendo en Santa Cruz, hay fenómenos [culinarios](#) que suceden a lo mejor de manera inesperada y espontánea, pero eso sí, con un éxito absoluto, y esto lo digo hablando de las “Empanaditas de Pedro Nel” en el muy distinguido restaurante Etéreo.







La primera mordida que puede darle a una de estas 'traviesas' maravillas gastronómicas, inmediatamente me transportó a Latinoamérica, llevándome a esos mercados de los pueblos andinos, en esas carreteras en forma de serpentina donde están esos locales o chiringuitos a pie de la vía para asombrarte tanto en la amabilidad de la gente como en la sazón de sus fogones.

En toda Latinoamérica, en cada recoveco seguro que tu paladar se llevará agradables sorpresas.

Pero en el caso de estas exquisitas empanadas, se puede decir

que fue amor a primera vista, no hay nada de desperdicio en cada bocado que le puedas dar, la masa crujiente en su punto, un guiso de relleno que explota de sabores y la buena sazón del Chef Pedro Nel en boca, estos manjares colombianos les aseguro que son de vicio.

Además, es el entrante perfecto para luego degustar la exquisita carta de este restaurante capitalino que nunca deja de sorprender.

La gastronomía sobreviviente de las crisis

No se puede dudar, ni por un momento, que la pandemia creó un nuevo panorama en la restauración, nuevos hábitos, nuevos perfiles en los comensales, delivery, tele trabajo, las terrazas se hicieron imprescindibles, la sala tuvo que reaprender y madurar para dar servicio, los escandallos necesitaron revisión permanente.

Las subidas de precios del género y pagos impositivos en los momentos más difíciles, hicieron que se encendiera en muchos restauradores esa chispa de creatividad, tesón y claro, un análisis de cómo y con qué poder mantenerse y generar volúmenes para poder continuar con sus empresas.

De buena madera han sido, no solo los restauradores de España, en todo el mundo hubo un llamado de supervivencia y este fue bien atendido, en la mayoría de los casos. Si vemos el lado positivo de las cosas, hemos ganado una restauración más adulta, con los pies en la tierra, creando y buscando poder satisfacer paladares y bolsillos, razón demás para que propuestas como **Street Food** o **Casual Food** vean la evolución hacia una **Alta Gastronomía sumamente canalla**.